Selectie

CARNE de VIȚEL

METRO TE MENȚINE FRESH ÎN BUSINESS

cu carne de calitate superioară
de vițel hrănit cu lapte

VIȚEL ALB

Este denumirea dată unui vițel tânăr care este crescut în principal pentru carnea sa fragedă și deschisă la culoare, obținută printr-o alimentație bazată exclusiv pe lapte sau înlocuitori de lapte.

VÂRSTA: viței de lapte sunt sacrificați la vârsta de pana la 8 luni

HRANA: primesc lapte matern sau lapte praf special, ceea ce duce la o carne de culoare roz pal și foarte fragedă.

CARNEA: are o culoare roz pal spre alb-crem, o textură foarte moale și un gust delicat.

DIFERENȚĂ FAȚĂ DE VIȚELUL NORMAL: un „vițel de carne" (crescut pentru carne) este hrănit și cu furaje sau cereale, are o carne mai închisă la culoare (rose) și o consistență mai fermă.

GĂTIRE

Carnea de vițel alb este foarte apreciată în gastronomie datorită texturii fragede și gustului delicat, fiind perfectă pentru preparate fine. Iată principalele utilizări:

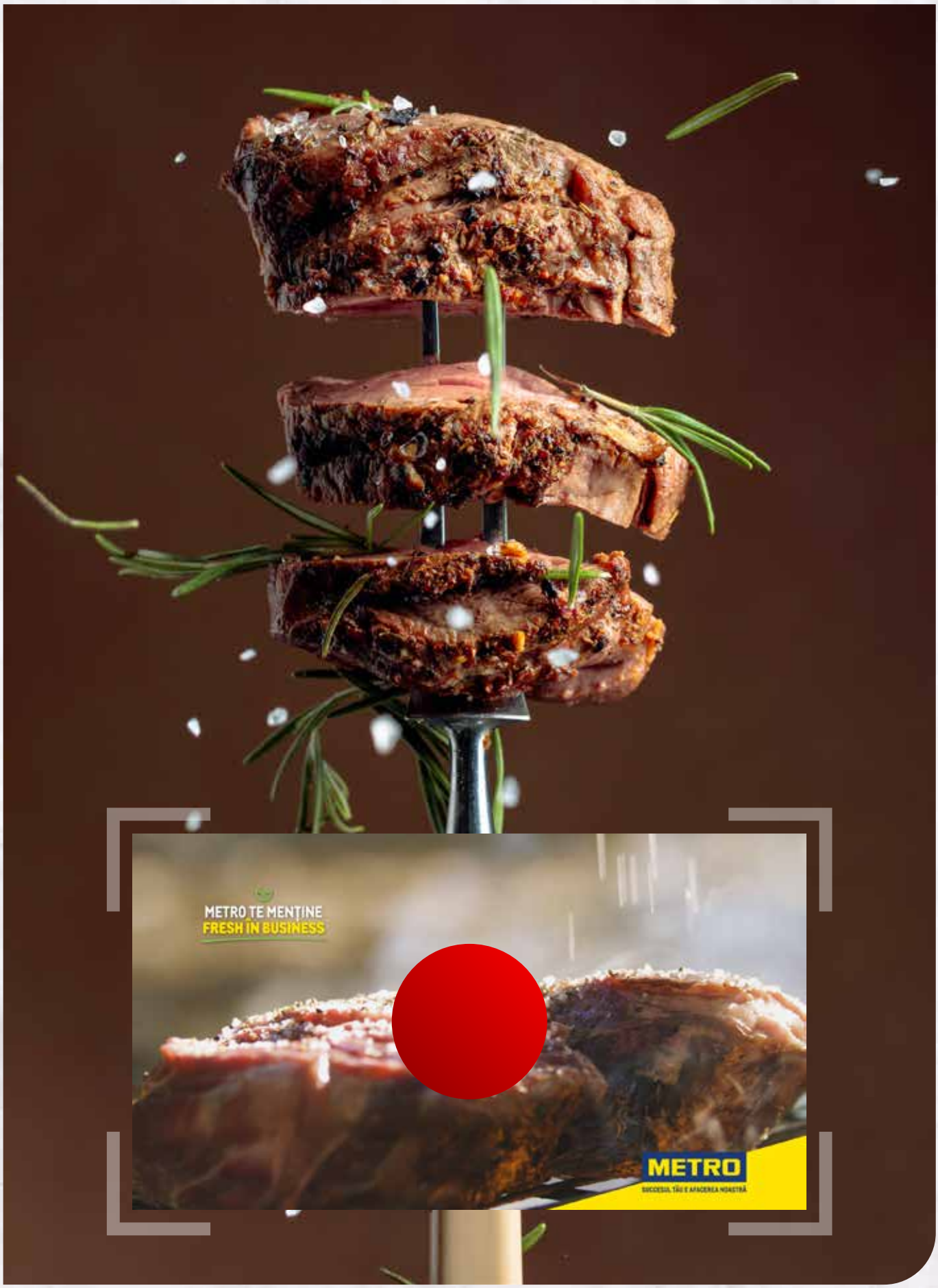
1. FRIPTURI ȘI COTLETE
- Cotlet de vițel la grătar sau la cuptor.
- Fripturi întregi sau fileuri de vițel.
- Se recomandă gătirea la temperatură controlată, pentru a păstra frăgezimea.

2. ESCALOP ȘI ȘNIȚELE
- Escalop de vițel (felii subțiri, tăiate din mușchi sau cotlet).
- Șnițel vienez sau pane de vițel.
- Se obțin preparate foarte fragede și aromate.

3. PREPARARE ÎN SOSURI
- Vițelul se potrivește pentru sosuri delicate, cum ar fi: sos de vin alb cu ciuperci, sos de lămâie și unt

4. RAGOÛT SAU TOCAT
- Ragoût de vițel – carne gătită lent în sos, ideală pentru preparate elegante.
- Umpluturi fine pentru ravioli sau alte paste.

REGULA GENERALĂ: vițelul alb **nu se folosește pentru gătire îndelungată la foc puternic**, deoarece se poate usca foarte ușor. Se preferă preparate rapide sau gătire lentă, la temperaturi moderate, pentru a păstra frăgezimea.


METRO TE MENȚINE
FRESH ÎN BUSINESS
METRO

EXCELENȚĂ ÎN CARNEA DE VIȚEL HRĂNIT CU LAPTE

DEOSEBIT

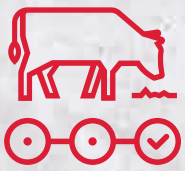
Carnea de vițel alb este carnea provenită de la animale tinere (sub 8 luni), diferită de carnea provenită de la bovine mai în vârstă unde culoarea este mai închisă. Carnea provine de la viței masculi sau femele, fără o rasă specifică; cu toate acestea, cea mai mare parte a cărnii provine de la masculi tineri din rase recunoscute pentru producția de lapte care nu sunt utilizați pentru reproducere.

CALITATE SUPERIOARĂ

Cu un program nutrițional personalizat bazat pe lapte, proceduri specifice de creștere și procese de producție controlate, asigurăm carne de vițel de înaltă calitate pentru clienții noștri profesioniști.

CARACTERISTICI

Carnea de vițel provine de la animale cu vârsta mai mică de 8 luni. Prin selecția strictă a calității carcaselor și specificații precise privind tăierea și fasonarea, asigurăm o disponibilitate constantă cu bucăți de carne de vițel de înaltă calitate, hrănit cu lapte.



INTEGRARE COMPLETĂ

De la furaje la carne de vițel, controlăm întregul lanț de aprovizionare, asigurând cele mai înalte standarde la fiecare etapă. Această supraveghere cuprinzătoare garantează că produsele de vițel respectă în mod constant standardele de calitate și siguranță pentru profesioniști.

GUST

Fiecare bucată din carnea noastră de vițel este fragedă, suculentă și bogată în arome. Standardele înalte de calitate garantează o experiență culinară consistentă și delicioasă.

CULOARE = CALITATE

Aceasta este baza sortimentului nostru propriu de carne de vițel. Cu o scară de clasificare de la 1 la 10 pentru carnea albă de vițel, furnizorii noștri efectuează o selecție strictă a carcaselor pentru a asigura o clasificare a culorii între 4 și 7.

TOMAHAWK

Este o piesă provenită din zona coastelor, cu o lungime a osului de aproximativ 10 cm, curățat în stil French trim. Se remarcă prin osul lung și expus, care formează un „mâner" spectaculos, asemănător unui topor tomahawk, oferind acestei tăieturi un aspect distinctiv și o prezentare de impact.

FRENCH RACK

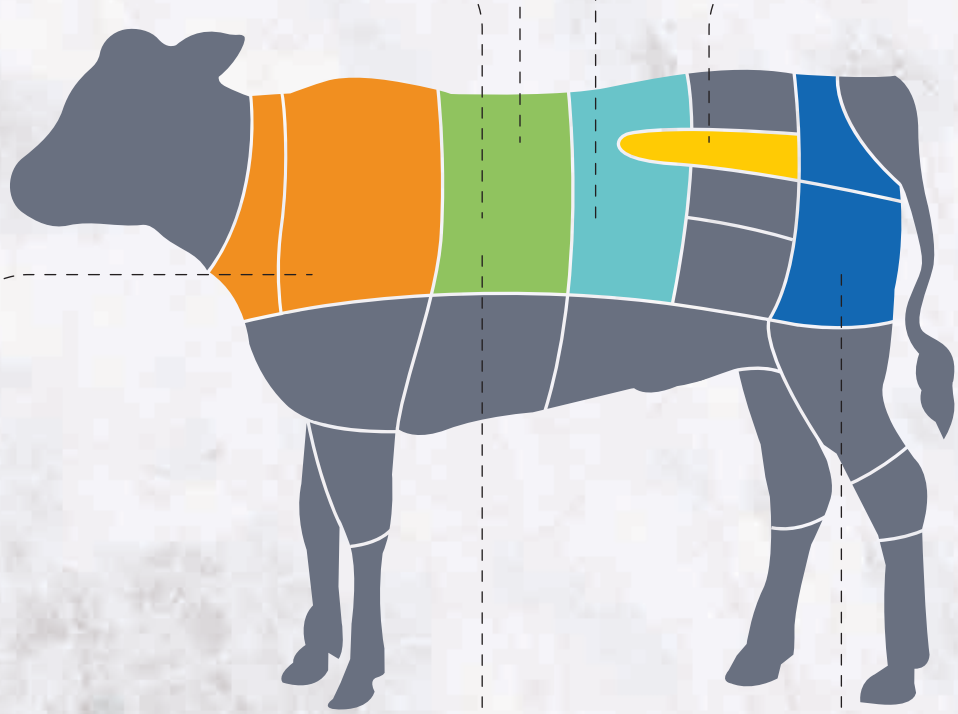
Tăietură cu os din zona lombară, situată între coastele 6 și 11, finisată și porționată pentru a fi gata de transformat în cotlete. Cunoscut pentru gustul delicat și textura fină, este o piesă centrală spectaculoasă pentru ocazii speciale sau mese gourmet.

T-BONE

Este o tăietură provenită din zona lombară scurtă a vițelului, cu os în formă de T care separă un filet mic (mușchiuleț) de un mușchi mai mare (antricot). Cu un conținut scăzut de grăsime și cu gust delicat, este ideal pentru grătar, prăjire în tigaie sau coacere la cuptor.

MUȘCHI

Este o tăietură fragedă, slabă și cu profil aromatic delicat, provenită din spatele vițelului, considerată una dintre cele mai rafinate părți. Se gătește cel mai bine la temperaturi ridicate, prăjit rapid sau la grătar până la medium-rare/medium (65–70 °C).



CEAFĂ

Este o tăietură provenită din zona anteriorului vițelului, ușor marmorată, ceea ce îi permite să rămână suculentă pentru metodele de gătire lentă. Prin brezare sau fierbere îndelungată, devine fragedă și suculentă, fiind potrivită pentru ragù-uri sau rețete tradiționale.

SCĂRICICĂ

Este provenită din zona coastelor vițelului, apreciată în preparatele gătite lent. Se prepară cel mai bine prin brezare, coacere sau gătire la grătar la foc mic.

CAPAC

Inima chiulotei reprezintă partea centrală a grupului muscular al chiulotei. Picanha și coada chiulotei sunt îndepărtate. Este o tăietură versatilă, potrivită pentru steak-uri, fripturi sau preparate stir-fry.

METRO Chef

T-BONE VIȚEL ALB

· se pretează excelent pentru grătar, tigaie sau cuptor

Cod Articol: 921
CONGELAT
vacuum
greutate cca. 0,5 kg

METRO Chef

TOMAHAWK VIȚEL ALB

· poate fi gătit la temperaturi ridicate pentru o crustă perfectă, urmată de gătirea lentă

Cod Articol: 922
CONGELAT
vacuum
greutate cca. 0,5 kg

Cod Articol: 376600
PROASPĂT
vacuum
greutate cca. 0,4 kg

METRO Chef

MUȘCHI VIȚEL ALB

· prezintă cea mai mare frăgezime și are o textură fină, ideal pentru gătire la cuptor, pe grătar sau în tigaie

Cod Articol: 332066
CONGELAT
vacuum
greutate cca. 1,3 kg

Cod Articol: 376593
PROASPĂT - CU CURELUȘĂ
vacuum
greutate cca. 1,3 kg

FRENCH RACK VIȚEL ALB

• ideal pentru fripturi rapide sau preparări la cuptor.

Cod Articol: 214558
CONGELAT
vacuum
greutate cca. 2 kg

Cod Articol: 376594
PROASPĂT
vacuum
greutate cca. 3 kg

SCĂRICICĂ VIȚEL ALB

• poate fi marinată și pregatită la cuptor sau înăbușită la ceaun

Cod Articol: 335336
CONGELATĂ
vacuum
greutate cca. 0,8 kg

Cod Articol: 376592
PROASPĂTĂ
vacuum
greutate cca. 0,5 kg

CEAFĂ DE VIȚEL ALB

• se potrivește cu legume la grătar sau piure de cartofi.

Cod Articol: 214557
CONGELATĂ
vacuum
greutate cca. 6 kg

METRO Chef

CAPAC VIȚEL ALB

· potrivit pentru fripturi sau preparate la cuptor.

Cod Articol: 102711
PROASPĂT
vacuum
greutate cca. 6 kg

BURTĂ VIȚEL

· are timp de fierbere redus și este ideală pentru ciorbă de burtă sau pentru tuslama

Cod Articol: 332070
CONGELATĂ
vacuum
greutate cca. 1,2 kg

FICAT VIȚEL, FELIAT

· poate fi marinat și pregătit la cuptor sau înăbușit la ceaun

Cod Articol: 220691
CONGELAT
vacuum
greutate cca. 1,7 kg

FICAT VIȚEL

· poate fi feliat subțire și prăjit sau sotat, adesea alături de ceapă, bacon sau salvie.

Cod Articol: 220692
CONGELAT
vacuum
greutate cca. 6 kg

LIMBĂ VIȚEL

· fiartă, curățată și răcită, poate fi folosită în salate sau în diverse mâncăruri

Cod Articol: 332069
CONGELATĂ
vacuum
greutate cca. 1 kg

CREIER VIȚEL

· fiert și răcit, poate fi preparat pane sau sotat în unt

Cod Articol: 332071
CONGELAT
vacuum
greutate cca. 0,4 kg

PICIOARE VIȚEL

· rumenite în cuptor, se folosesc pentru prepararea sosurilor brune, iar fierte se folosesc pentru supe

Cod Articol: 332066
CONGELATE
vacuum
greutate cca. 3 kg

COZI VIȚEL, ÎNTREGI

· pot fi gătite în cuptor sau fierte, adăugate în diverse mâncăruri

Cod Articol: 332064
CONGELATE
vacuum
greutate cca. 1 kg

COZI VIȚEL, TĂIATE

· pot fi gătite în cuptor sau fierte, adăugate în diverse mâncăruri

Cod Articol: 332065
CONGELATE
vacuum
greutate cca. 0,5 kg

OASE DE VIȚEL, CU MĂDUVĂ

· ideale pentru ciorbe, supe și stock-uri

Cod Articol: 90908
CONGELATE
vacuum
greutate cca. 2,5 kg

RECOMANDARE
GASTRONOMETRO

COADĂ DE VIȚEL SLOW COOKED CU GHIMBIR CU PIURE DE DOVLEAC COPT ȘI SOS CHILLI ȘI LIME

180 min. 10 porții

coadă de vițel	1,5 kg
dovleac	3 kg
ardei iute	300 g
lime	200 g
ceapă	1 kg
coriandru	200 g
ulei de măsline	600 ml
ghimbir	100 g
usturoi	100 g
unt 82% grăsime	300 g
sare	20 g
piper	20 g
pastă de tomate	100 g
morcov	500 g
smântână lichidă	200 ml
făină	100 g

Coada de vițel se rumenește ușor într-o cratiță cu ulei de măsline, pentru intensificarea aromelor. Se adaugă aproximativ 800 g ceapă tocată, usturoi, ghimbir și morcov, călindu-se până la caramelizare ușoară. Se încorporează pasta de tomate, se asezonează cu sare și piper, apoi se completează cu apă cât să acopere ingredientele. Preparatul se acoperă și se introduce în cuptor la 140°C pentru aproximativ 3 ore, până când carnea devine fragedă și suculentă, desprinzându-se ușor de pe os.

Dovleacul se curăță, se porționează și se asezonează cu ulei de măsline (aprox. 0,1 ml), sare și piper. Se coace la 160°C timp de circa 45 de minute, până la textură moale. Ulterior, se pasează la blender împreună cu unt și smântână lichidă, până la obținerea unui piure fin și cremos.

Pentru emulsia aromată, ardeiul iute și coriandrul proaspăt se mixează cu aproximativ 0,3 ml ulei de măsline, până la obținerea unei texturi legate și omogene.

Separat, restul de ceapă se taie julienne foarte subțire, se tapetează cu făină și se prăjește în baie de ulei până devine aurie și crocantă.

Preparatul se recomandă a fi montat cu piureul fin de dovleac la bază, coada de vițel deasupra, finisat cu emulsia de coriandru și ceapă crocantă pentru contrast de texturi și intensitate aromatică.

IL CARPINO
Orvieto Classico
Vin alb sec
(cod articol: 225081)

Note florale cu o culoare de un galben pai și aciditate medie.

RECOMANDARE
GASTRONOMETRO

TOMAHAWK DE VIȚEL PRĂJIT ÎN UNT CLARIFIAT CU PIURE DE CONOPIDĂ, GREMOLADA DE LEUȘTEAN ȘI MURĂTURI DE CASĂ

100 min. | 10 porții

tomahawk de vițel	10
conopidă congelată	1 kg
leuștean	300 g
ardei iute	200 g
ulei de măsline	300 ml
sare	100 g
morcov	800 g
varză albă	800 g
unt	800 g
usturoi	100 g
cimbru	30 g
rozmarin	30 g
ceapă roșie	800 g
oțet	500 ml
zahăr	200 g
cartofi albi	300 g

Tomahawk-ul de vițel se leagă cu sfoară alimentară pentru a-și menține forma compactă și uniformă în timpul gătitului. Se marinează cu sare, cimbru, rozmarin și ulei de măsline, pentru a pătrunde aromele în carne.

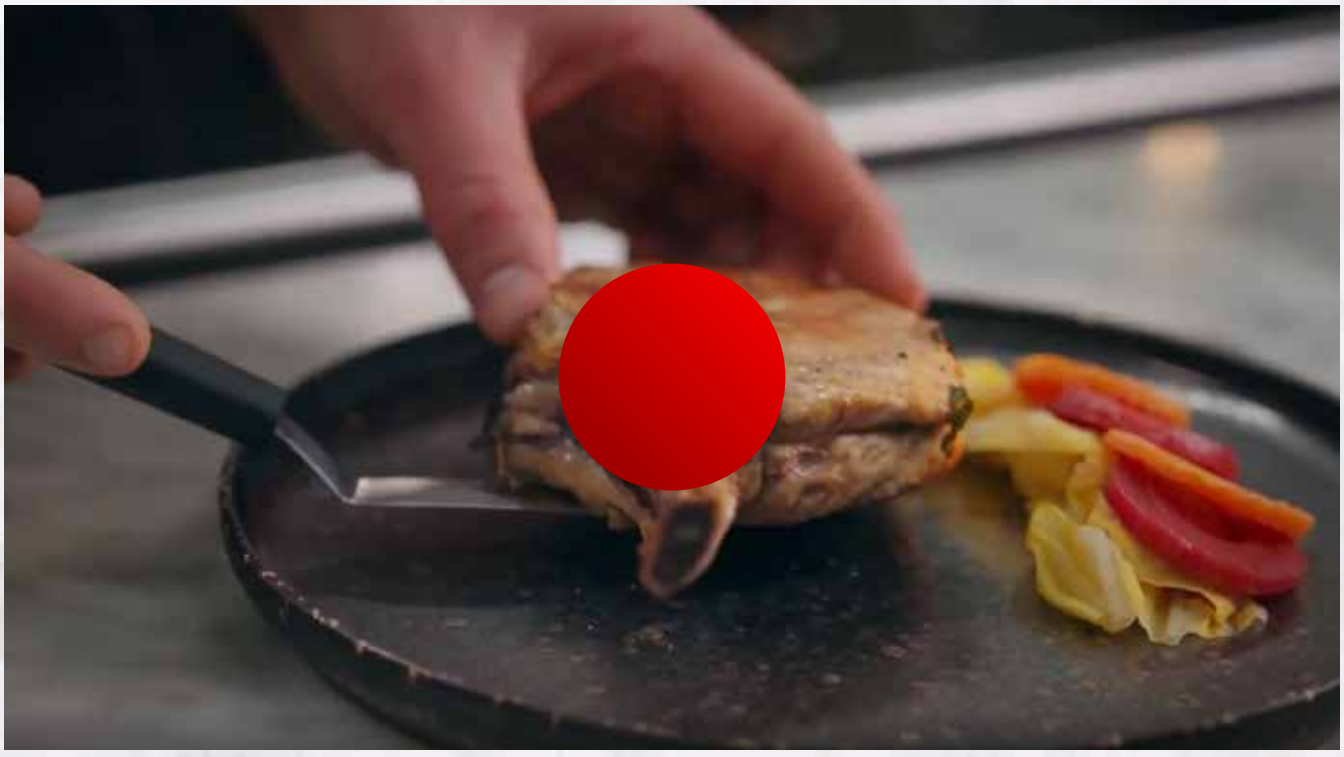
600 g de unt se încălzește într-o cratiță la foc mic până devine limpede și ușor spumos, amestecând ocazional pentru a elimina reziduurile solide. Într-o tigaie mare antiaderentă, se pune untul clarifiat și bucățile de Tomahawk, împreună cu usturoiul, și se rumenesc pe fiecare parte aproximativ 3 minute. Carnea se transferă apoi în cuptor la 160°C, până când temperatura internă ajunge la 54°C.

Pentru legumele murate, oțetul se aduce la fierbere împreună cu zahărul. Morcovul și ceapa (păstrând 100 g pentru montaj) se taie rondele, iar varza se porționează în bucăți mari. Legumele se opăresc în oțet timp de 5 minute, apoi se răcesc și se păstrează la frigider în lichidul de murare.

Piureul de cartofi cu conopidă se realizează prin fierberea cartofilor și a conopidei până devin moi. După scurgere, se pasează foarte fin și se adaugă untul rămas, amestecând până la omogenizare completă și obținerea unei texturi cremoase.

Pentru dressingul aromat, leușteanul, ceapa rămasă și ardeiul iute se toacă foarte fin și se amestecă cu restul de ulei de măsline, obținând un melanj proaspăt și parfumat pentru carne.

TOMAHAWK DE VIȚEL PRĂJIT ÎN UNT CLARIFIAT CU PIURE DE CONOPIDĂ, GREMOLADA DE LEUȘTEAN ȘI MURĂTURI DE CASĂ



RECOMANDARE
GASTRONOMETRO

COASTE DE VIȚEL GLAZURATE CU MIERE CU PIURE DE MAZĂRE, CARTOF DULCE CROCANT ȘI DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE

120 min. 10 porții

scăricică vițel	5 kg
miere	300 g
mazăre congelată	1.5 kg
cartof dulce	1 kg
boabe porumb	200 g
praz	300 g
ardei kapia	600 g
ardei iute	300 g
făină	200 g
ulei de masline	200 g
sare	30 g
piper	30 g
unt	300 g
smântână lichidă	300 ml
oțet	500 ml
zahăr	300 g

Scăricica de vițel se curăță atent de pielițe și excesul de cartilaj, apoi se asezonează cu sare, piper și ulei de măsline. Se unge uniform cu miere, utilizând o pensulă, pentru a favoriza caramelizarea controlată în timpul gătirii. Se ambalează strâns în hârtie de pergament și folie de aluminiu, apoi se gătește în cuptor la 140°C timp de aproximativ 90 de minute, până la frăgezire completă.

Pentru piureul de mazăre, aceasta se fierbe în apă cu sare, se scurge foarte bine și se procesează la robot până la obținerea unei texturi extrem de fine. Se adaugă unt și smântână lichidă, apoi se mai mixează aproximativ un minut pentru omogenizare și cremozitate.

Ardeiul gras se curăță de semințe și se fierbe împreună cu oțet și zahăr, până la înmuiere completă. Se blendează ulterior până la obținerea unui piure fin, cu echilibru dulce-acrișor, potrivit pentru glazing.

Cartoful dulce se spală, se feliază foarte subțire și se prăjește în baie de ulei până devine crocant. Prazul se taie julienne fin, se tapetează cu făină și se prăjește până ajunge la o textură aerată și crocantă. Porumbul se sotează rapid, aproximativ un minut, în puțin ulei de măsline, pentru a-și păstra prospețimea și textura.

După etapa de gătire lentă, scăricica se desface din ambalaj, se glazurează cu dulceață de ardei și se introduce din nou la cuptor la 160°C pentru aproximativ 20 de minute, până la formarea unei cruste lucioase și intens aromate.

COASTE DE VIȚEL GLAZURATE CU MIERE CU PIURE DE MAZĂRE, CARTOF DULCE CROCANT ȘI DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE

RIBEAUPIERRE
Chardonnay
Vin alb sec
(cod articol: 224844)

Note de fructe albe coapte, fructe uscate și aromă de vanilie și pâine prăjită.

RECOMANDARE
GASTRONOMETRO

MUȘCHIULEȚ DE VIȚEL SOUSE VIDE CU MOUSSE DE CARTOF CU ȘOFRAN, MORCOV ÎN SOYA ȘI SOS DE VIN PORTO

180 min. | 10 porții

mușchiuleț de vițel	2 kg
cartofi	1.2 kg
șofran	2 g
morcov baby	300 g
dovlecel baby	300 g
sos de soia	500 g
vin porto	500 ml
demi-glace	1 L
ciupercă king oyster	300 g
smochine	100 g
unt	500 g
rozmarin	30 g
cimbru	30 g
smântână lichidă	300 ml
ulei de măsline	200 ml

Mușchiuletul de vițel se fasonează și se introduce într-o pungă pentru vidat împreună cu rozmarin, cimbru și 100 g de unt. Punga se sigilează și se gătește în aparat sous-vide la 52°C timp de 3 ore, pentru a obține o textură uniformă, fragedă și suculentă.

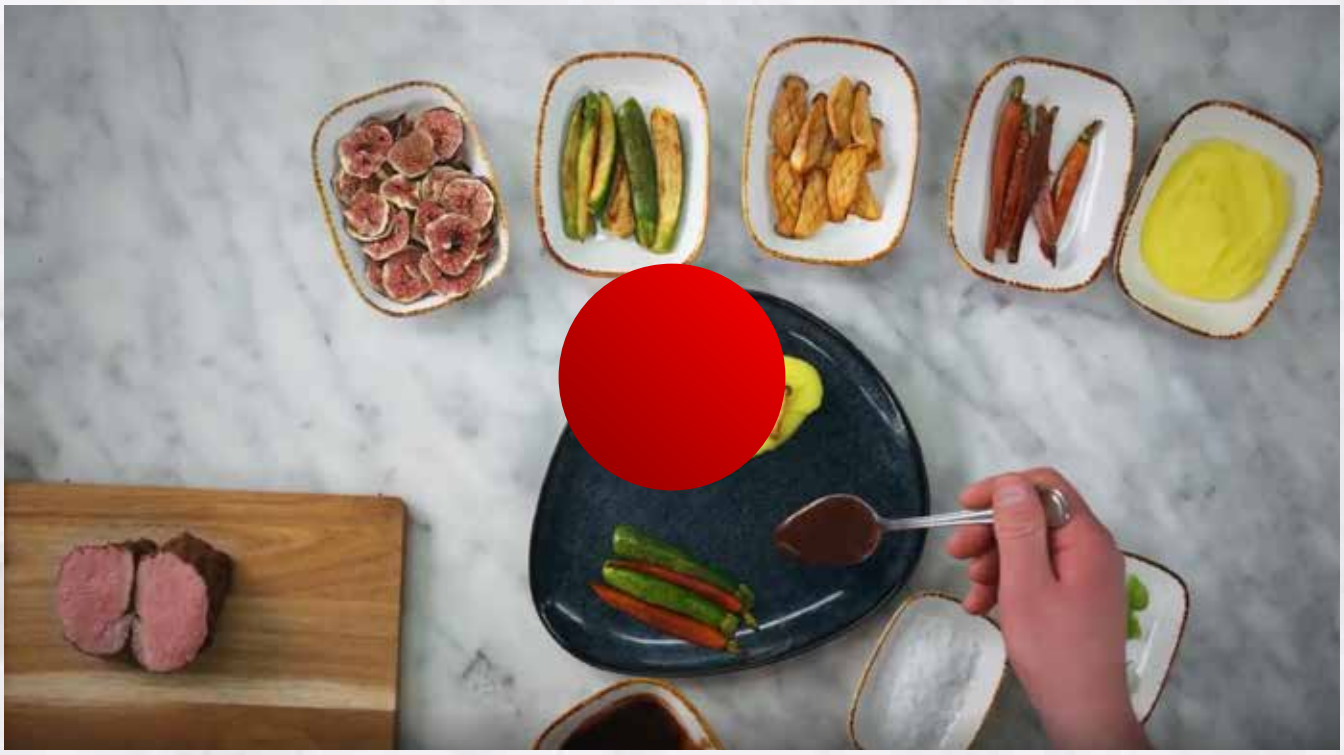
Mousse-ul de cartofi cu șofran se prepară prin fierberea cartofilor curățați în apă cu sare și șofran, până devin moi. Smântâna și 300 g de unt se încălzesc separat, apoi se adaugă peste cartofi după ce s-au scurs de apă și se pasează foarte fin, obținând un piure cremos și aromat.

Morcovul și dovlecelul se sotează rapid în puțin ulei de măsline, apoi se adaugă un strop de supă și sos de soia, lăsându-se să scadă. Ciupercile se crestează ușor și se sotează într-o tigaie antiaderentă..

Sosul demi-glace se finalizează prin reducerea vinului până la jumătate, apoi se adaugă sosul demi-glace și restul de unt, obținându-se un sos lucios, dens.

După gătirea sous-vide, mușchiuletul se rumenește rapid într-o tigaie antiaderentă, la foc mare, aproximativ 30 de secunde pe fiecare parte. Carnea se porționează în tranșe egale de aproximativ 80 g pentru servire.

MUȘCHIULEȚ DE VIȚEL SOUSE VIDE CU MOUSSE DE CARTOF CU ȘOFRAN, MORCOV ÎN SOYA ȘI SOS DE VIN PORTO



FRENCH RACK SLOW COOKED ÎN CRUSTĂ DE IERBURI ȘI FISTIC CU LEGUME COAPTE CU MIERE ȘI CHIMEN, MĂMĂLIGĂ CREMOASĂ ȘI SOS DE PIPER VERDE

120 min. 10 porții

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

Rack-ul de vițel se fasonează și se leagă cu sfoară alimentară pentru a menține forma și uniformitatea gătitului. Carnea se marinează cu ulei de măsline, usturoi, cimbru și rozmarin, apoi se rumenește pe grătar aproximativ 2 minute pe fiecare parte pentru a sigila sucurile și a intensifica aromele. Rack-ul se continuă la cuptor la 120°C până când temperatura internă ajunge la 52°C; utilizarea sondei de gătit a cuptorului este recomandată pentru precizie.

Crusta de fistic se prepară prin combinarea fisticului, pătrunjelului, 100 g de cimbru și pesmetului într-un robot de bucătărie, până la obținerea unei texturi omogene, potrivită pentru aplicare. După ce rack-ul este gătit, se unge cu muștar și se acoperă complet cu crusta de fistic, presând ușor pentru aderență uniformă.

Mălaiul se realizează prin fierberea mălaiului în 0,5 l de apă cu sare la foc mic, aproximativ 25 de minute, până se îngroașă. Se adaugă cheddar, 200 g unt și 0,1 l smântână lichidă, amestecând până la omogenizare și obținerea unei consistențe cremoase.

Legumele se curăță și se taie în cuburi mari, apoi se asezonează cu sare, piper, chimen, ulei de măsline și un strop de miere. Se coc în cuptor la 180°C timp de 20 de minute, până devin aurii și aromate.

Sosul se finalizează prin călirea piperului verde în untul rămas, urmată de adăugarea demi-glace-ului. Se reduce la foc mic timp de 10 minute, apoi se completează cu restul de smântână lichidă și se fierbe încă 2 minute pentru a obține un sos cremos.

french rack de vițel	3.5 kg
fistic	500 g
pătrunjel	500 g
cimbru	200 g
pesmet panko	800 g
mălai	600 g
unt	300 g
smântână lichidă	200 g

brânză cheddar	200 g
ardei kapia	1 kg
ceapă roșie	1 kg
țelină	1 kg
sfeclă	1 kg
morcov	1 kg
miere	300 g
chimen	30 g

sos demi-glace	500 ml
piper verde	80 g
muștar	500 g
ulei de măsline	400 ml
usturoi	200 g
sare	50 g
piper negru	50 g
rozmarin	30 g

FRENCH RACK SLOW COOKED ÎN CRUSTĂ DE IERBURI ȘI FISTIC CU LEGUME COAPTE CU MIERE ȘI CHIMEN, MĂMĂLIGĂ CREMOASĂ ȘI SOS DE PIPER VERDE

RECOMANDARE
GASTRONOMETRO

CIORBĂ DE BURTĂ

120 min. | 10 porții

burtă de vițel	2 kg
oase de vițel	1 kg
gogoșari	300 g
morcov	300 g
ulei de floarea-soarelui	200 ml
smântână cu 12% grăsime	500 ml
gălbenuș de ou	100 ml
oțet	100 ml
usturoi	50 g
sare	50 g
piper boabe	50 g
foi de dafin	10 g

Burta de vițel se pune la fiert împreună cu oasele, piperul boabe și foile de dafin, pentru aproximativ 1,5 ore, îndepărtând spuma formată la suprafață pentru un lichid limpede.

Separat, se prepară emulsia de bază prin amestecarea gălbenușului, smântânii, oțetului și usturoiului pisat mărunt. După ce burta s-a fiert, se scoate și se taie fâșii subțiri, iar lichidul rămas se strecoară și se adaugă treptat peste amestecul de gălbenuș și smântână, pentru a preveni coagularea și a obține o textură cremoasă.

Morcovul se curăță, se rade fin și se pune la călit în uleiul de floarea-soarelui, până când acesta capătă o culoare intensă asemănătoare morcovului fiert. Uleiul aromat se strecoară și se adaugă treptat în ciorbă.

Gogoșarul se taie fâșii și se încorporează în ciorbă înainte de servire.

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

CARPACCIO DIN LIMBĂ DE VIȚEL CU MAIONEZĂ DE CASĂ CU TRUFE ȘI ULEI DE RUCOLA

240 min. | 10 porții

limbă de vițel	2 kg
morcov	1 kg
țelină	1 kg
ceapă	1 kg
vin alb	500 ml
usturoi	100 g
pastă de tomate	200 g
ouă	3 buc.
ulei de floarea soarelui	800 ml
lămâie	200 g
pastă de trufe	80 g
rucola	100 g
ulei de măsline	500 g
parmezan	100 g
unt	100 g
foi de dafin	5 g
piper boabe	5 g
anason stelat	5 g
microplante	500 g

Limba de vițel se curăță și se spală temeinic. Ceapa, morcovul, țelina și usturoiul se curăță, se taie în cuburi mari și se călesc în unt până la ușoară caramelizare. Se adaugă pasta de tomate pentru intensificarea gustului și a culorii.

Se încorporează limba de vițel, vinul, foile de dafin, piperul boabe și anasonul, apoi se completează cu apă până la acoperirea ingredientelor. Se introduce la cuptor la 130°C pentru aproximativ 3 ore, până când limba devine fragedă și ușor de porționat.

Pentru maioneza de trufe, gălbenușul de ou se amestecă cu zeamă de lămâie și se emulsionează cu ulei de floarea-soarelui, adăugat treptat, până la obținerea unei texturi ferme și omogene. La final, se încorporează pasta de trufe, pentru un profil aromatic rafinat.

Uleiul de rucola se obține prin mixarea rucolei cu parmezan și ulei de măsline într-un robot de bucătărie, până la omogenizare completă. Compoziția se transferă într-un tifon și se lasă la scurs, utilizându-se exclusiv uleiul verde rezultat după scurgere.

După gătire, limba se lasă la răcit, se curăță de pieliță dacă este necesar și se feliază foarte subțire.

Se servește cu salata de microplante pentru prospețime, maioneză de trufe și stropi de ulei de rucola.

RECOMANDARE GASTRONOMETRO

BURGER DIN CEAFĂ DE VIȚEL SLOW COOKED CU CEAPĂ CARAMELIZATĂ, GUACAMOLE PICANT ȘI CARTOFI AURII CU PARMEZAN ȘI USTUROI

360 min. 10 porții

ceafă de vițel	2 kg
sare	50 g
piper	50 g
boia dulce	50 g
usturoi granulat	50 g
vin alb	1 L
ceapă albă	1 kg
zahăr	100 g
unt	200 g
avocado	400 g
ceapă roșie	100 g
ardei iute roșu	50 g
ulei de măsline	500 ml
cartofi albi	3 kg
parmezan	100 g
usturoi	50 g
pătrunjel	50 g
chifle burger	10 buc.
salată valeriană	200 g
cheddar felii	200 g

Ceafa de vițel se marinează cu sare, piper, boia, usturoi granulat, vin alb și 100 ml ulei de măsline. Se gătește lent în cuptor la 130°C timp de aproximativ 6 ore, până când carnea devine fragedă și suculentă. După gătire, se lasă la temperat, apoi se sfărâmă carnea cu ajutorul unui clește, obținând o textură potrivită pentru burger.

Ceapa albă se taie julienne și se călește în unt, cu adaos de zahăr, la foc mic, până capătă o culoare galben-aurie și o textură caramelizată.

Pentru guacamole, ceapa roșie și ardeiul iute se toacă foarte fin și se amestecă cu avocado și 150 ml ulei de măsline, obținând o cremă fină.

Cartofii se curăță, se asezonează cu ulei de măsline, sare, piper și usturoi granulat, apoi se coc la 170°C timp de aproximativ 35 de minute, până devin aurii și crocanți la exterior. La final, se amestecă cu pătrunjel proaspăt tocat, usturoi pisat și parmezan ras, pentru un plus de savoare.

Chiflele se rumenesc ușor pe grătar.

Montaj recomandat:
La baza chiflei se așază ceapa caramelizată, urmată de salată valeriană, 120 g de carne de vițel fragedă, două felii de cheddar și un strat generos de guacamole. Se adaugă capacul chiflei și se servește alături de cartofii aurii aromați cu usturoi și parmezan.

RECOMANDĂRI ECHIPAMENTE & USTENSILE

APARAT GĂTIT SOUS-VIDE, PORTABIL

- putere: 1,5 kW
- temperatură: +5°C/+99°C (gradație 0,1°C)
- timer: 5-99 min (gradație 1 min)
- potrivit pentru containere GN cu adâncimea minimă de 18 cm și capacitate m ximă 30 litri
- filtre detașabile

COD ARTICOL: 387533

PUNGI DE VIDAT PENTRU SOUS-VIDE

- potrivite pentru gătire sous-vide, pasteurizare și sterilizare
- potrivite pentru conservare pe termen lung: -20°C
- rezistență mare la temperatură înaltă: max. 4h la 100°C și max. 2h la 121°C
- potrivite pentru mașina de vidat cu cameră
- material OPA/PP.
- grosime 80 µm
- 100 bucăți în pachet

CODURI ARTICOLE:
388244 - 25x35 cm
388243 - 20x30 cm
388246 - 30x40 cm
388246 - 15x30 cm

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

- putere: 735W
- capacitate funcționare continuă/repaus: 45/15 min.
- motor eficient energetic dotat cu sistem de ventilație
- productivitate: 200Kg/h
- alimentare: 220 V

COD ARTICOL: 412794

FARFURIE ÎNTINSĂ BONNA HORNFELS

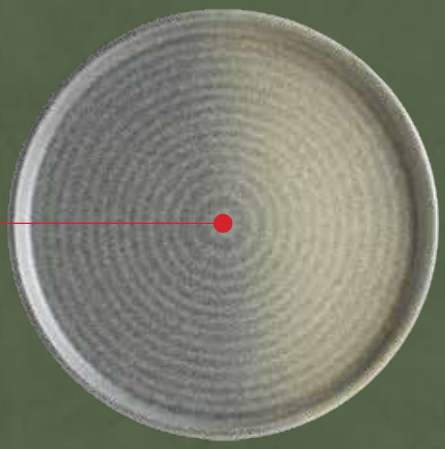
- 28 cm
- design inspirat din tonuri vulcanice
- oferă transluciditate, rezistență la zgârieturi și ciobire
- compatibilă cu mașina de spălat vase și microunde.

COD ARTICOL: 222850

FARFURIE ÎNTINSĂ BONNA NACROUS

- 24 cm
- vesela este durabilă, rezistentă la zgârieturi și ciobire
- compatibilă cu mașina de spălat vase și cuptorul cu microunde

COD ARTICOL: 222837



TOCĂTOARE SERVIRE DREPTUNGHIULARE

- lemn de acacia

CODURI ARTICOLE:
221372 - 45x21x1,5 cm
213140 - 35x20x1,5 cm
221367 - 29x14x1,5 cm

TOCĂTOR SERVIRE

- 40x20 cm
- suprafață de ardenzie

COD ARTICOL: 223584

TOCĂTOARE SERVIRE ROTUNDE

- lemn de acacia

CODURI ARTICOLE:

221369 - D 25 cm
213141 - D 30 cm fără mâner

FRĂGEZIME CARE SE SIMTE DE LA PRIMA TĂIETURĂ

FRĂGEZIME CARE SE SIMTE DE LA PRIMA TĂIETURĂ

cu selecția de carne de vițel